

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kisebbs jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 309/07)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PLÁTANO DE CANARIAS”

EU-szám: PGI-ES-0867-AM01 – 2022.1.10.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Plátano de Canarias”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Plátano de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a *Musa acuminata* Colla (AAA) faj Cavendish fajtájához tartozó, a Kanári-szigeteken termesztett, előkészítés és csomagolás után nyersen fogyasztandó banán számára biztosít oltalmat.

A banán héjának színe szedéskor még zöld, fogyasztáskor már élénksárga, miközben a gyümölcshús színe az elefántcsontszínűtől a vajszínűn át a sárgáig terjed.

A „Plátano de Canarias” megkülönböztető jegyét és egyben a fogyasztók számára a felismerhetőséget biztosító jellegzetességét a héján látható apró foltok adják.

A „Plátano de Canarias”-ban nagy mennyiségben fordul elő a polifenol-oxidáz és a peroxidáz nevű enzim, amelyek katalizátorként hatnak a héj barnulásáért felelős oxidációs folyamatokra. Ez a sajátosság az érés során érhető tetten, amikor a banán héján, főként pedig a sérülések környékén megjelennek az apró barna foltok. Ezek a héjon látható barna pettyecskék a „foltocskáiról híres” „Plátano de Canarias” legjellegzetesebb tulajdonságát képezik.

A „Plátano de Canarias” hosszúkas, hangsúlyosan görbült, tövénél elkeskenyedő alakú banán.

A banán méretének megállapítása során a termés hosszát és átmérőjét kell mérni. A szükséges minimumérték 14 cm, illetve 27 mm.

(¹) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

A „Plátano de Canarias” legfontosabb kémiai jellemzői a következők:

- keményítőtartalom: 8 alatt,
- össz cukortartalom: 10-nél nagyobb.

Mind a keményítőtartalom, mind az össz cukortartalom tömegszázalékban van kifejezve.

Ez a kis keményítőtartalom és nagy össz cukortartalom egyaránt a termék sajátosságának számít.

Összességében elmondható, hogy a „Plátano de Canarias” legfontosabb sajátosságai a következők:

- nagy cukor- és a kis keményítőtartalomnak köszönhetően íze erőteljesen édes,
- a nagy izoamil-acetát- és hexil-butanoát-tartalomnak köszönhetően markáns aromával rendelkezik, mely „banánhatás” néven is ismert:

A „banánhatás” néven is ismert markáns banánaromát a 3-metil-butil-acetátnak vagy izoamil-acetátnak tulajdonítják. A rendelkezésre álló kutatási eredmények szerint ez a vegyület a „Plátano de Canarias”-ban egyértelműen nagyobb mennyiségben van jelen, mint más banánokban. A „Plátano de Canarias” emellett más vegyületeket is tartalmaz, amelyek a banán jellegzetes aromájáért felelnek, például hexil-butanoátot, amely más banánokban egyáltalán nem érzékelhető,

- a banán héján jellegzetes, sötét színű foltocskák láthatóak, amelyek a termékben nagy mennyiségben előforduló, a héj barnulásáért felelős oxidációs folyamatokat katalizáló polifenol-oxidáz és peroxidáz nevű enzim nagy aktivitásának köszönhetően alakulnak ki.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A „Plátano de Canarias” termesztését teljes egészében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés előállítási területén belül kell végezni.

Ugyanakkor a „Plátano de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett banán érlelése és csomagolása a meghatározott földrajzi területen kívül is történhet.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson nyomtatott formában jól láthatóan szerepelnie kell az oltalom alatt álló földrajzi jelzés „Plátano de Canarias” elnevezésének és saját logójának, az európai uniós logónak, valamint a hatályos jogszabályokban általában meghatározott adatoknak.

Az alábbi ábra a „Plátano de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés saját logóját mutatja be. A logó jellemzői a következők:



- az ellipszis alapszíne: Pantone 295 (kék),
- banán szegélye és a banánfalevelek alapszíne: Pantone 347 (zöld),
- a banán alapszíne: Pantone 109 (sárga).

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Plátano de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett banán előállítási területe a Kanári-szigetek területével esik egybe, és azokat a növénytermesztésre használt területeket öleli fel, amelyek tengerszint feletti magassága 500 m-nél kisebb.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

a) A földrajzi terület sajátosságai:

A Kanári-szigetcsoport Afrika északnyugati partjainál, az északi szélesség 27° 37' és 29° 25' között található. Ez a fekvés, a passzátszelek és a hideg Kanári-áramlat együtt, kellemes hőmérsékletekkel és kevés csapadékkal jellemzett nedves szubtropikus éghajlatot eredményeznek.

A Kanári-szigeteken a napi középhőmérséklet az év bármely időszakában lényegében egyforma: a tengerparton 20 °C körül van, a tengerszint feletti magasság növekedésével azonban jól érzékelhetően csökken, miközben emelkedik a napi hőmérséklet-ingadozás.

A kellemes hőmérsékletek és a szigetekre érkező nedves szelek hatására a növény lassan fejlődik, ami hosszú érési időszakot biztosít a gyümölcs számára, és ezen keresztül meghatározó a „Plátano de Canarias” sajátos jellemzői szempontjából.

b) A termék sajátosságai:

A „Plátano de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó termék hosszúka alakú, markáns görbületű, legalább 14 cm hosszúságú és 27 mm átmérőjű, kifejezetten édes ízű, héján barna foltokkal tarkított banán.

E kis méretű foltok jelenléte a „Plátano de Canarias” legismertebb sajátossága, a fogyasztók elsősorban erről ismerik fel a terméket.

Technikailag ezek a foltok több enzim, elsősorban a polifenol-oxidáz és a peroxidáz viszonylag nagy aktivitásának köszönhetően alakulnak ki.

A „Plátano de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerése iránti kérelemhez csatolt indokoló tanulmányban megtalálhatók a paraméterek konkrét értékei mind a kanári-szigeteki banánra, mind másféle banánokra vonatkozóan. Az adatokból jól látható, hogy a peroxidáz és a polifenol-oxidáz aktivitásának értéke a „Plátano de Canarias”-ban sokkal nagyobb, mint más banánokban – ez az oka annak, hogy a „Plátano de Canarias” héján sokkal markánsabban vannak jelen ezek a foltocskák, mint más banánokén, olyannyira, hogy mára ezek a foltocskák váltak a termék legismertebb vonásává.

Ugyanez a tanulmány, amely a „Plátano de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerése iránti kérelmet hivatott alátámasztani, táplálkozási szempontból is vizsgálja a termék sajátosságait, és a kanári-szigeteki banánban és más banánokban található tápanyagok általános elemzése alapján a következő fontos különbségekre mutat rá: a „Plátano de Canarias”-ban kevesebb keményítő és több oldható cukor található, emiatt edesebb ízű más banánoknál; emellett több benne a kálium és a foszfor és kevesebb a nátrium és a kalcium, mint más banánokban. Ezek a fontos különbségek is megerősítik, hogy a „Plátano de Canarias” egyértelműen különbözik a világon másutt előállított banánoktól (Forster et al., 2002).

c) A földrajzi terület és a „Plátano de Canarias” elnevezés minősége, hírneve és elismertsége közötti okozati kapcsolat:

A „Plátano de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerése iránti kérelem alapja a termék minősége, valamint az elnevezés ismert és elismert volta. A „Plátano de Canarias” jellegzetes termesztése ugyanakkor történelmi, természeti és emberi tényezők együttesének eredményeként alakult ki.

A Kanári-szigetcsoport Afrika északnyugati partjainál, az északi szélesség 27° 37' és 29° 25' között található. Ez a fekvés meghatározza a nedves szubtropikus kategóriába besorolt, kellemes hőmérsékletekkel és kevés csapadékkal jellemzett éghajlatot.

A Kanári-szigetek elhelyezkedése az Atlanti-óceánon belül, a szubtropikus öv középvonalában és az afrikai kontinentstől nyugatra sajátos időjárási viszonyokat eredményez. A szigetcsoportnak helyt adó térség éghajlata két, egymástól különböző mértékben ható tényező kölcsönhatásának tudható be: egyfelől a szubtropikus területek dinamikus légköri viszonyainak, másfelől pedig annak, hogy a szigetek többsége meredeken emelkedik ki a tengerből, partjaikat hideg óceáni vízáramlás mossa, és szárazföld közelében helyezkednek el.

A Kanári-szigetcsoporthoz földrajzi és éghajlati szempontból egyaránt a banántermesztésre alkalmas terület határán fekszik: ez a növény kellemesen meleg, 25–27 °C körüli hőmérsékletet igényel, 16 °C-ig ellenállóképes, míg 14 °C alatt már nem képes növekedésre.

A banánfa érési folyamatát a 14 °C felett számított úgynevezett kumulált foknapszám határozza meg; ennek megfelelően a Kanári-szigetek kellemes hőmérséklete és a szigetekre érkező nedves légtömegek a trópusokon természetesen banánokétól eltérő, lassú fejlődést tesznek lehetővé a növény számára.

Ez a megnövekedett tenyészidő és a gyümölcs érésére rendelkezésre álló időtartam (a banán akár három hónappal is tovább maradhat a növényen) meghatározó a „Plátano de Canarias” jellegzetes tulajdonságai: a kis keményítő- és az elsősorban szacharóztartalom formájában megjelenő nagy cukortartalom szempontjából.

Ezek a körülmények meghatározóak a banán héjának barnulását okozó enzimek nagy katalitikus aktivitása szempontjából is. Mindez a héjon látható barna pettyescskék formájában jelentkezik, amelyek a „foltocskáiról híres” „Plátano de Canarias” legjellegzetesebb tulajdonságát képezik.

A banán jellemzőire nagy hatással vannak olyan környezeti tényezők, mint a fény, a hőmérséklet, a víz, a talaj, a relatív nedvességtartalom, a szelek stb. Mindezek a változók befolyásolják a növény fiziológiai fejlődését, és meghatározóak az előzőekben már ismertetett sajátosságok szempontjából.

A Kanári-szigeteknek az európai felvevőpiacokhoz viszonyított elhelyezkedése miatt a szállítás más banánokéhoz képest jóval rövidebb ideig tart, ami lehetőséget ad arra, hogy a banán szedése érettebb állapotban történjen, ami viszont jobb érzékszervi jellemzőket eredményez, és lehetővé teszi, hogy a termék jobb minőségben érkezzon a fogyasztóhoz.

A „Plátano de Canarias” ismert és elismert voltáról számos történelmi, sajtó-, irodalmi stb. említés tanúskodik, amelyek közül az alábbiakban néhány újságcikket emelünk ki:

A La Vanguardia 1921. május 25-i, szerdai számának 11. oldalán ezt olvassuk:

„[...] kéri a kormányt, hogy vesse latba befolyását a német félnél annak érdekében, hogy az engedélyezze a kanári-szigeteki banánnak az országba való bevitelét, amely több hónapja tilos [...]”.

A La Vanguardia 1930. június 24-i, keddi számának 32. oldalán ezt olvassuk:

„Matos úr, aki tisztában van a kanári-szigeteki banántermesztés fontosságával, megígérte, hogy minisztériuma minden eszközzel támogatni fogja ezt a jogos törekvést.”

A La Vanguardia 1970. november 21-i, szombati számának 8. oldalán ezt olvassuk:

„Ismét itt vannak a kanári-szigeteki banánt népszerűsítő reklámkampányok”.

A „Plátano de Canarias” ismert és elismert voltának alátámasztására álljon itt további példaként a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium által 2002-ben „A banán spanyolországi és portugáliai piacának jellemzői” címmel elvégzett kutatás egyik megállapítása, amely szerint kategorikusan kijelenthető, hogy a banánt nemtől, kortól, társadalmi helyzettől és lakóhelytől függetlenül a fogyasztók abszolút többsége kedveli, és spontán és közvetlen módon a Kanári-szigetekkel hozza összefüggésbe.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agp/icca/galerias/doc/calidad/PLIEGO-DE-CONDICIONES-MODIFICADO-1.pdf>